



Pinot Noir 2022

Composición varietal: 100% Pinot Noir.
20% de guarda en barricas francesas por 6 meses
Alcohol: 14,1 %



CARACTERÍSTICAS CLIMÁTICAS Y DE SUELO

Este vino ha sido elaborado con uvas de nuestros viñedos orgánicos mendocinos ubicados en el Valle de Uco a más de 1000 msnm. Los largos y numerosos días soleados, la gran amplitud térmica diaria y la baja humedad relativa permite alcanzar una lenta y óptima madurez. Los suelos son de origen aluvional, arenosos a franco arenosos, calcáreos y profundos, sin limitaciones físicas para la exploración de raíces de la vid. Todas estas virtudes del viñedo junto al conjunto de prácticas respetuosas del medio ambiente y la mínima intervención en la bodega dan como resultado un vino genuino, reflejo del terroir en el que nace.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

La primavera 2021 fue más fresca de lo habitual y con eventos de heladas tardías en octubre y noviembre que afectaron los rindes de uva. El inicio de verano fue con intenso calor y las lluvias se hicieron presentes en diciembre trayendo algunos problemas sanitarios que luego se repitieron durante el mes de febrero, el alivio llegó con un marzo seco y de muy buena amplitud térmica que permitió a las uvas alcanzar su punto óptimo de madurez.

NOTAS DE CATA DEL VINO

La altitud del Valle de Uco favorece especialmente al Pinot Noir, y éste es un claro ejemplo. En nariz se presenta con aromas de fruta roja como frutillas y frambuesa, notas de cuero aportadas por la crianza en roble y sutiles notas minerales. En boca presenta cuerpo medio y algunos taninos que favorecen una buena estructura y un muy buen balance entre frescura y acidez que lo hace vivo, delicado y persistente al paladar.

Ideal para maridar con pescados como el salmón y el atún, carnes blancas, hongos y quesos suaves. Temperatura de servicio: 12°.